

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

Специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Автор программы:

канд. с.-х. наук, доцент кафедры

товароведения и экспертизы

товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Глинкина И.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23.06.2020 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент: начальник мясорыбного цеха гипермаркета «ЛИНИЯ-1» в г. Воронеже Детков Е.С.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 4 |
| 1.1 Область применения программы | 4 |
| 1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля | 4 |
| 1.3 Количество часов на освоение программы модуля | 5 |
| 2 Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| 3 Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 3.1 Тематический план профессионального модуля | 7 |
| 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю | 8 |
| 4 Фонд оценочных средств профессионального модуля | 12 |
| 4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 12 |
| 4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю | 15 |
| 4.2.1 Критерии оценки устного опроса | 16 |
| 4.2.2 Критерии оценки практических заданий | 16 |
| 4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена | 17 |

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

индекс и название профессионального модуля

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (техник-технолог), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 №379 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования.

1.3 Количество часов на освоение программы модуля:

Всего – 672 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;

консультации – 24 ч.;

производственная практика – 288 ч.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 1.3 | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. |
| ПК 2.1 | Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. |
| ПК 2.2 | Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). |
| ПК 3.3 | Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в совершенствовании профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|--------------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 | Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности | 134 | 36 | 20 | - | 26 | - | - | 72 |
| ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 | Раздел 2 Технологический процесс производства мясаптицы | 152 | 54 | 30 | - | 26 | - | - | 72 |
| ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы | 138 | 40 | 20 | - | 26 | - | - | 72 |
| ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мясаптицы | 224 | 126 | 58 | - | 26 | - | - | 72 |
| | Консультации | 24 | | | | | | | |
| | ПП.05.01 | 288 | | | | | | | |
| | в т.ч. практическая подготовка | 202 | | | | | | | |
| | Всего: | 672 | 256 | 128 | - | 104 | - | | 288 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности | | | |
| Тема 1 Классификация, характеристика сельскохозяйственной птицы. Показатели мясной продуктивности. | Содержание Классификация сельскохозяйственной птицы. Породы, линии, гибриды, кроссы птицы. Конституция. Экстерьер. Сроки выращивания молодняка различных видов птицы. | 5 | 1, 2 |
| | Лабораторные занятия. Изучение видовых и породных особенностей птицы. Определение типа конституции. Исследование экстерьерных характеристик. Продуктивные показатели птицы. Периоды созревания. | 5 | |
| | Содержание. Мясная продуктивность различных видов птицы. Основные термины и определения. Оценка мясной продуктивности по экстерьеру и конституции. | 5 | |
| | Лабораторные занятия. Определение и расчет показателей: <ul style="list-style-type: none"> • предубойная живая масса, • скорость роста птицы, • быстрота оперяемости, • тип телосложения, • убойная масса, • убойный выход, • выход съедобных и несъедобных частей, • выход грудной части, • количество мышечной ткани, • упитанность | 5 | |
| | Содержание. Доставка птицы к месту обработки. Приемка и содержание птицы. Основные технологические операции подготовки птицы к убою. Оглушение птицы. Убой и обескровливание. | 6 | |
| Тема 2 Приемка птицы. Подготовка к убою, убой. | Лабораторные занятия. Приемка птицы, осмотр. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Сравнение выхода тушек и продуктов убоя в зависимости от способа оглушения. Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы. | 10 | |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 | | | |
| Тематика домашних заданий - подготовка расчетов по практическим заданиям; - подготовка ответов на вопросы к лабораторным занятиям; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) | | 26 | 3 |
| Раздел 2 Технологический процесс производства мяса птицы | | | |
| Тема 1 Первичная | Содержание. Анатомическое строение тушки птицы. Первичная обработка птицы. | 8 | 1, 2 |

| | | | |
|--|--|----|------|
| переработка птицы | Потрошение тушек. Основные технологические операции. Организация технологических процессов, контроль качества. | | |
| | Лабораторные занятия. Удаление оперения. Потрошение и полупотрошение. обработка субпродуктов; – сбор и переработка жира с мышечных желудков; – сбор и обработка перо-пухового сырья; – сбор технических отходов; – охлаждение тушек и субпродуктов; – сортировка, взвешивание, упаковка тушек и субпродуктов в потребительскую и транспортную тару; – холодильная обработка: охлаждение, замораживание и хранение; – реализация. | 10 | |
| Тема 2 Технологическое оборудование для первичной переработки птицы | Содержание. Технологическое оборудование, технологические схемы первичной переработки птицы. | 8 | |
| | Лабораторные занятия. Изучение технологического оборудования для первичной переработки птицы. Основные режимы и технологические параметры. Технохимический контроль. Составление технологической схемы первичной переработки птицы. | 10 | |
| Тема 3 Показатели качества мяса птицы | Содержание. Мясо птицы в тушках. Состав, пищевая ценность и свойства сырья. Морфологическое строение. Химический состав. Содержание витаминов. Содержание минеральных веществ. Биологическая ценность белков мяса. Контаминация тушек птицы. | 8 | |
| | Лабораторные занятия. Оценка качества сырья органолептическими и физико-химическими методами. Определение состояния тушек, упитанности, наличия дефектов. Определение сорта. | 10 | |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 | | | |
| Тематика домашних заданий 1. Составление технологической схемы первичной переработки птицы. 2. Изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество мяса птицы. 3. Определение сорта тушек. 4. Сроки годности тушек в зависимости от термического состояния. 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) | | 26 | 3 |
| Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы | | | |
| Тема 1 Подготовка мяса птицы к переработке | Содержание. Ассортимент продукции из мяса птицы. Технологические операции по подготовке мяса птицы и субпродуктов к переработке. Разделка и обвалка. Индексы качества. | 10 | 1, 2 |
| | Лабораторные занятия. Сорта продукции из мяса и субпродуктов птицы. | 10 | |

| | | | |
|--|---|----|------|
| | Требования к мясу птицы для промышленной переработки. Органолептические и физико-химические показатели кускового бескостного мяса птицы. Расчет выхода частей при универсальной разделке тушек кур. Ведомость разделки. Определение КПС, коэффициентов сортности сырья. | | |
| Тема 2 Технология мяса птицы механической обвалки | Содержание. Способы механической обвалки. Технология производства МПМО. Химический состав и технологические свойства МПМО. | 10 | 1, 2 |
| | Лабораторные занятия. Механическая обвалка на прессах. Схема узла прессования. Механическая обвалка на барабанах. Ассортимент и требования к качеству МПМО. Органолептические и физико-химические показатели МПМО. | 10 | |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3 | | | |
| Тематика домашних заданий 1. Способы размораживания мяса птицы. 2. Схемы универсальной и комбинированной разделки тушек кур и цыплят-бройлеров. 3. Схема разделки и обвалки тушек птицы. 4. Оборудование для механической обвалки. 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | | 26 | 3 |
| Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы | | | |
| Тема 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы | Содержание. Полуфабрикаты из мяса птицы. Ассортимент. Классификация полуфабрикатов. Термины и определения. | 20 | |
| | Лабораторные занятия. Органолептические и физико-химические показатели полуфабрикатов из мяса птицы. | 18 | |
| Тема 2 Технология натуральных полуфабрикатов | Содержание. Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов. Полуфабрикаты натуральные с приправами. Полуфабрикаты натуральные панированные. Полуфабрикаты натуральные фаршированные. Полуфабрикаты натуральные маринованные. Фасовывка и упаковывание натуральных полуфабрикатов. | 20 | 1, 2 |
| | Лабораторные занятия. Характеристика частей тушек птицы. Технологическая схема производства натуральных панированных полуфабрикатов. Технология подготовки сырья для начинок фаршированных полуфабрикатов. Технологии маринования натуральных полуфабрикатов. | 20 | |
| Тема 3 Технология рубленых полуфабрикатов | Содержание. Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Формование рубленых полуфабрикатов. Экструзионно-формовочные машины. Упаковка, холодильная обработка, хранение рубленых полуфабрикатов. | 20 | |
| | Лабораторные занятия. Технологическая схема производства рубленых формованных полуфабрикатов. Формовочные машины GEA для рубленых полуфабрикатов. | 20 | |
| Тема 4 Замороженные полуфабрикаты в тесте | Содержание. Ассортимент. Технология изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте из мяса птицы. | 8 | 1, 2 |

| | | |
|---|------------|---|
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4 | | |
| Тематика домашних заданий 1. Устройства и машины для разделки тушек птицы. 2. Экструзионно-формовочная машина Cornucopia KN-551 Rheon 3. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | 26 | 3 |
| Консультации | 24 | |
| ПП.05.01 | 288 | |
| в т.ч. практическая подготовка | 202 | |
| Всего | 384 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Профессиональный модуль **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре – при сроке обучения 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования) соответственно.

Промежуточная аттестация:

- по МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы:

дифференцированный зачет в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

- по ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих:

- дифференцированный зачет в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

- по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

экзамен квалификационный в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

4 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|
| <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы; - организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы; - выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; - устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; - обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; - производить контроль качества готовой продукции; - готовить продукцию к реализации <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при | <p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение домашних заданий, работа с информацией, документами, литературой; - выполнение практических заданий по теме занятий; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий; - дифференцированный зачет; <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по производственной практике; - отчет по практике; - квалификационный экзамен. <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации с учетом результатов текущего контроля</p> |

| | |
|---|--|
| <p>производстве полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства. | |
|---|--|

| Результаты обучения (освоенные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| Общие компетенции | | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | <ul style="list-style-type: none"> - осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии. | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за работой обучающихся на лабораторных занятиях; - контроль решения ситуационных задач; - выполнение индивидуальных заданий - опрос; - тестирование; - дифференцированный зачет; - выполнение работ по производственной практике; - квалификационный экзамен |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов убоя. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <ul style="list-style-type: none"> - понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях | |

| | | |
|---|---|---|
| | профессиональной деятельности по обработке продуктов убоя. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя. | |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. | |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя. | |
| Профессиональные компетенции | | |
| ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов | - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья; - обоснованный выбор производственного инвентаря, | Текущий контроль: - оценка выполнения заданий; - контроль решения ситуационных задач, подготовки, рефератов, докладов; - устный опрос; - тестирование; - контрольная работа; - контроль за работой |
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | | |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> | <p>инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора</p> | <p>обучающихся на лабораторных занятиях; - оценка работы в малых группах;</p> |
| <p>ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> | <p>проб с последующим их документальным оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки; - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и полуфабриката соответствующим нормативно-техническим документам; - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса; - грамотное ведение технологических расчетов; - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> | <p>- выполнение работ по производственной практике; - отчет по производственной практике. Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет; - квалификационный экзамен;</p> |

4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю

Организация и проведение квалификационного экзамена по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.06.06-2019 О квалификационном экзамене по профессиональному модулю образовательных программ среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Квалификационный экзамен представляет собой процедуру оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) с участием представителей работодателя и, в целом, направлен на оценку овладения квалификацией.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и производственной практики.

Уровень подготовки обучающихся оценивается решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При

отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Экзамен (квалификационный) по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих состоит из двух теоретических вопросов и аттестационного испытания - выполнения практического задания. Оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности. На выполнение всех видов заданий отводится 40 мин. (по 10 мин. на теоретические вопросы; 20 мин. на выполнение практического задания).

4.2.1 Критерии оценки устного опроса

| Оценка, уровень | Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями) |
|--|--|
| «отлично», высокий уровень | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. |
| «хорошо», повышенный уровень | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты. |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой. |
| «неудовлетворительно», низкий уровень | При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины. |

4.2. 2 Критерии оценки практических заданий

| Оценка | Критерии |
|---------|--|
| Отлично | Обучающийся - свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий, решении задач; - выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; - при решении задач корректно выполнены все расчеты и записи. |
| Хорошо | Обучающийся - выполнил требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при помощи преподавателя; |

| | |
|---------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - при решении задачи делает незначительные ошибки; - при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров. |
| Удовлетворительно | <ul style="list-style-type: none"> - практическое задание выполнено не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы; - в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки; - студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму; - при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя. |
| Неудовлетворительно | <ul style="list-style-type: none"> - практическое задание выполнено не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена; - при решении задачи допущены грубые ошибки, либо решение отсутствует; - на контрольные вопросы обучающийся не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы. |

4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена



Перечень вопросов для проведения квалификационного экзамена по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Основные виды, породы, линии, кроссы сельскохозяйственной птицы.
2. Мясная продуктивность птицы. Методы оценки.
3. Анатомическое строение тушки птицы.
4. Технологии упаковки тушек птицы.
5. Способы и режимы охлаждения тушек птиц. Режимы хранения.
6. Приемка птицы. Основные технологические операции подготовки птицы к убою.
7. Основные показатели качества тушек кур и цыплят-бройлеров.
8. Характеристика мяса в зависимости от вида птицы: куры, цыплята-бройлеры, индейки и другие.
9. Части тушек птицы, выход частей от тушки в зависимости от вида птицы.
10. Требования к мясу птицы для изготовления мясных продуктов.
11. Технологические операции по подготовке мяса птицы к производству мясных продуктов.
12. Схемы разделки тушек птицы, направления использования сырья от разделки.
13. Особенности обвалки мяса птицы. Способы механической обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
14. Коэффициент потребительской стоимости мяса птицы, принцип его расчета.
15. Технология производства МПМО.
16. Полуфабрикаты из мяса птицы. Классификация, виды, характеристика.
17. Натуральные полуфабрикаты. Общая технология натуральных полуфабрикатов.

18. Полуфабрикаты натуральные фаршированные. Начинки, технология приготовления и вкладывания в фарш.
19. Полуфабрикаты маринованные. Сырье, технология производства.
20. Полуфабрикаты натуральные панированные. Сырье, технология производства.
21. Качество натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Сроки годности.
22. Технология рубленых полуфабрикатов.
23. Замороженные полуфабрикаты в тесте, характеристика, технология изготовления.
24. Оборудование и инвентарь для разделки и упаковки натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
25. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.

Перечень типовых практических заданий

1. Установите соответствие между видами полуфабрикатов и наименованиями:

| | | |
|---|---|---|
| 1 |  | А Филе бедра – кусковое мясо, отделенное от бедра (красное мясо) |
| 2 |  | Б Малое филе – часть филе тушки птицы, состоящая из глубокой грудной мышцы |
| 3 |  | В Большое филе – часть филе тушки птицы, состоящая из большой грудной мышцы |
| | | Г Филе тушки – часть тушки птицы, состоящая из большой и глубокой грудных мышц. |

Опишите технологию полуфабриката: _____ . Произведите разделку.

2. Какая схема разделки представлена на рисунке? Подпишите названия частей. Произведите разделку по схеме.



3. Рассмотрите машину, укажите, для чего предназначена, из каких частей состоит, как осуществляется работа и обслуживание?

GEA MaxiForme



Форма оценочной ведомости экзамена (квалификационного) по ПМ

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)
по профессиональному модулю:**

_____ индекс, наименование модуля
обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ группы, _____ курса по специальности _____
код и наименование специальности

Результаты промежуточной аттестации по элементам ПМ:

| Элементы модуля (код и наименование МДК, УП/ПП) | Форма промежуточной аттестации | Оценка |
|---|--------------------------------|--------|
| | | |
| | | |
| | | |

Оценка сформированности профессиональных компетенций (по итогам УП/ПП)

| Код и наименование профессиональных компетенций (ПК) | Оценка (да/нет) |
|--|-----------------|
| ПК1 | |
| | |
| ПК2 | |
| | |

Оценка сформированности общих компетенций (по итогам УП/ПП) _____
да/нет

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю:

_____ № экзаменационного билета _____ Оценка _____

ВЫВОД: Вид профессиональной деятельности « _____
_____ » _____
освоен / не освоен

Дата

Председатель комиссии: _____ ФИО
Члены комиссии: _____ ФИО
_____ ФИО
_____ ФИО

**Форма протокола заседания экзаменационной комиссии при проведении
экзамена (квалификационного) по ПМ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Отделение среднего профессионального образования

ПРОТОКОЛ № _____

заседания экзаменационной комиссии при проведении экзамена (квалификационного) по ПМ

индекс, наименование модуля

Председатель – ФИО _____

Члены комиссии _____

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю _____

Специальность _____

код и наименование специальности

Курс _____ Группа _____

На экзамен явились _____ человек из числа допущенных,
не явились _____ человек.

РЕШИЛИ:

| № | ФИО обучающегося | Оценка по экзамену (квалификационному) по ПМ | Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен |
|-----|------------------|--|--|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| ... | | | |




Председатель экзаменационной комиссии _____ ФИО

Члены комиссии: _____ ФИО

_____ ФИО

_____ ФИО

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность | Дата | Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы | Информация о внесенных изменениях |
|---|-------------------------------------|--|-----------------------------------|
| <p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p>  | <p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p> | <p>п. 3 Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p> | <p>Скорректированы виды работ</p> |
| <p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p>  | <p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p> | <p>На 2022-2023 уч. год потребности в корректировке нет. Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p> | <p>нет</p> |
| <p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p>  | <p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p> | <p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p> | <p>нет</p> |